Rúř;č

rekvalifikační kurz

**Vinař, vinařka**

***vzdělávání práce dotace***

**Témata kurzu:**

* příjem surovin, posuzování jakostních

parametrů vinných hroznů

* obsluha zařízení pro výrobu tichých,

šumivých, perlivých, likérových a

aromatizovaných vín

* posuzování a úprava parametrů

kvasného procesu a vlastností vín

* provádění odběru vzorků při výrobě

vína pro laboratorní analýzu

* příprava surovin pro výrobu vín
* seřizování, ošetřování a údržba

vinařských strojů a zařízení

* skladování vín, surovin pro jejich výrobu a vedlejších produktů
* likvidace, shromažďování a skladování odpadů při výrobě vína
* provozní senzorická analýza vína při výrobě
* vedení vinařské evidence
* provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě vín, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin
* elektronický systém MES (výrobní informační systém)
* digitální aplikace pro práci v oblasti vinařství

ří

|  |  |
| --- | --- |
| **Termín:** | **6. 9. – 10. 11. 2024** |
| **Rozsah:** | **120 hodin** |
| **Místo:** | **Vinný sklep**  **U dvou zvířat,**  **Šatov** |
| **Cena:** | **39.475,- Kč** |



**Kontakt a přihlášky:**

**T 776 070 736**

**E baresova@kustod.cz**

**www.kustod.cz**